
Typ: Fleisch

Quelle: Rauchs Captain's Table

Bemerkungen: Übrigens: Manch einer kocht seinen Labskaus mit Fisch. Wer es mag, o. K.
Doch bedenke: Fisch hatten die Seelords immer genug zu essen - daher waren Sie dankbar für alles... was nicht mit Fisch angereichert wurde.
Auch unsere Walfänger und Cap Horniers, die sich jeden dritten Dienstag im Monat um 18.00 Uhr hier zu ihrem Erinnerungsaustausch treffen, schwören auf Rauch's Labskaus.

Zutaten: Für 5 Personen

1 kg gepökelte Rinderbrust,
300 g Zwiebeln,
500 g mehliges Kartoffeln,
10 Eier,
Rote Beete, Salzgurke,
4 - 6 g geschroteter Pfeffer.

Rezept: Die Rinderbrust mit den Zwiebeln, geschält und geviertelt, und den Pfeffer in einen mit 2 Liter Wasser gefüllten Topf geben und ca. 2 Stunden lang kochen. Ist danach die Rinderbrust bissfest bis weich, den gesamten Inhalt aus dem Topf nehmen und warm stellen. Nur die Brühe bleibt.

Nun die Kartoffeln in der Brühe gar kochen und zerstampfen, so dass ein Brei entsteht. Überschüssige Brühe abgessen. Dann den vorherigen Inhalt den Topfes, den wir warm gestellt haben, durch einen Fleischwolf, möglichst mit grober Scheibe, drehen und wieder zurück in den Topf mit den Stampfkartoffeln geben, leicht köcheln lassen, mit Hausgewürzen wie z. B. Bouillonwürfel, Worcestersauce etc. nochmals abschmecken und... fertig ist der Labskaus.

Nun, mit Rote Bete und Salzgurke flankiert und Spiegeleiern gekrönt, ist der hanseatische Gaumenschmaus perfekt.